Istruzioni d’uso

Forno a microonde

Instruções de Utilização

Forno Microondas

Manual de instrucciones

Microondas

smeg

Indice

IT

1 PRECAUZIONI D'USO 2
2 ISTRUZIONI PER LO SMALTIMENTO - LA NOSTRA POLITICA DI SALVAGUARDIA AMBIENTALE 3
3 PRECAUZIONI DI SICUREZZA 4
4 PANORAMICA DEL FORNO 8
5 PRIMA DELL'INSTALLAZIONE 8
6 DESCRIZIONE DEI COMANDI DEL PANNELLO DI CONTROLLO 9
7 UTILIZZO DEL FORNO 11
8 ACCESSORI DISPONIBILI 17
9 TABELLE DI COTTURA RACCOMANDATE 17
10 PULIZIA E MANUTENZIONE 26
11 MANUTENZIONE STRAORDINARIA 29
12 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO 31

***ISTRUZIONI PER L'UTENTE**: includono le raccomandazioni per l'uso, una descrizione dei comandi e le procedure correte per la pulizia e la cura dell'apparecchio*

***ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE**: intese per il **tecnico qualificato** che si occuperà dell'installazione, dell'avviamento e del collaudo dell'apparecchio.*

IT

1 PRECAUZIONI D'USO

IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. ABBIATENE CURA E CONSERVATELO A PORTATA DI MANO PER TUTTA LA DURATA UTILE DEL FORNO.
PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO, SI RACCOMANDA DI LEGGERE IL PRESENTE MANUALE E TUTTE LE INFORMAZIONI IVI CONTENUTE. L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE AFFIDATA A PERSONALE QUALIFICATO, IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE APPROPRIATE. QUESTO APPARECCHIO È INTESO PER USO DOMESTICO ED È CONFORME ALLE DIRETTIVE CEE ATTUALMENTE IN VIGORE. L'APPARECCHIO È STATO REALIZZATO PER L'ESECUZIONE DELLE SEGUENTI FUNZIONI: COTTURA E RISCALDAMENTO DI ALIMENTI; QUALSIASI ALTRO UTILIZZO DEVE ESSERE CONSIDERATO INADEGUATO. IL PRODUTTORE DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ A FRONTE DI UTILIZZI DIVERSI DA QUANTO SOPRA RIPORTATO.

NON UTILIZZARE MAI QUESTO APPARECCHIO PER IL RISCALDAMENTO AMBIENTALE.

NON ABBANDONARE MAI I RESIDUII DELL'IMBALLAGGIO IN CASA. SEPARARE I VARI MATERIALI DELL'IMBALLAGGIO PER TIPO E CONSEGNARLI AL PIU' VICINO CENTRO DI SMALTIMENTO.

LE ETICHETTE APPOSTO SU QUESTO APPARECCHIO SONO CONFORMI ALLA DIRETTIVA 2002/96/CE - WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) (RECUPERO MATERIALI ELETTRONICI ED ELETTRICI DI SCARTO).
SULLA PRESENTE DIRETTIVA SONO RIPORTATE LE NORMATIVE CHE DISCIPLINANO LA RACCOLTA E IL RICICLAGGIO DELLE APPARECCHIATURE NON PIU' UTILIZZABILI IN TUTTA L'UNIONE EUROPEA.

NON OSTRUIRE MAI LE APERTURE E LE FESSURE PREVISTE PER L'AREAZIONE E LA DISPERSIONE DEL CALORE.

LA PIASTRINA DATI RIPORTANTE I DATI TECNICI, IL NUMERO DI SERIE E IL MARCHIO È UBICATA IN UNA POSIZIONE VISIBILE DELLA STRUTTURA DEL PORTELLO DEL FORNO. NON RIMUOVERE MAI LA PIASTRINA DATI.

NON UTILIZZARE MAI PAGLIETTE ABRASIVE METALLICHE O RASCHIATOI APPUNTITI CHE DANNEGGEREBBERO LA SUPERFICIE.

SE NECESSARIO, UTILIZZARE PRODOTTI STANDARD NON ABRASIVI CON L'AIUTO DI UTENSILI DI LEGNO O DI PLASTICA. RISCIACQUARE ACCURATAMENTE E ASCIUGARE CON UN PANNO MORBIDO O UNA PELLE SCAMOSCIATA.

PRESTARE ATTENZIONE A EVITARE CHE SPRUZZI O ALIMENTI CON ELEVATO CONTENUTO DI ZUCCHERO (AD ES. MARMELLATA) POSSANO SECCARSI ALL'INTERNO DEL FORNO. RESIDUI SECCHI RIMASTI ALL'INTERNO PER MOLTO TEMPO, POTREBBERO DANNEGGIARE IL RIVESTIMENTO SMALTATO DELLA PARTE INTERNA DEL FORNO.

2 ISTRUZIONI PER LO SMALTIMENTO - LA NOSTRA POLITICA DI SALVAGUARDIA AMBIENTALE

I nostri prodotti sono imballati solamente con utilizzo di materiali non inquinanti, non dannosi per l'ambiente e riciclabili. Si richiede agli utenti di collaborare, smaltendo gli imballaggi in modo adeguato. Contattare il proprio rivenditore o le organizzazioni locali competenti per richiedere gli indirizzi delle strutture di raccolta, riciclaggio e smaltimento.
Non gettare mai tutto o parte dell'imballaggio nelle aree circostanti. Le parti dell'imballaggio e in particolare i sacchetti di plastica rappresentano un rischio di soffocamento per i bambini.

Anche il Vostro vecchio apparecchio deve essere smaltito in modo adeguato.
Importante: consegnare l'apparecchio alla propria organizzazione locale autorizzata alla raccolta degli apparecchi rottamati. Uno smaltimento corretto consente il recupero intelligente di materiali di valore.

Prima di rottamare il Vostro apparecchio, è importante rimuovere i portelli e lasciare i ripiani in posizione d'uso, in modo tale da essere certi che i bambini, durante il gioco, non possano rimanere involontariamente intrappolati all'interno del forno. Disattivare inoltre l'alimentazione, rimuovere il cavo e la spina.

3 PRECAUZIONI DI SICUREZZA

LE NORME DI SICUREZZA INERENTI AD APPARECCHIATURE ELETTRICHE O A GAS E ALLE FUNZIONI DI VENTILAZIONE SONO RIPORTATE SULLE ISTRUZIONI D'INSTALLAZIONE.
NEL VOSTRO INTERESSE E A TITOLO DI SICUREZZA PERSONALE, TUTTE LE APPARECCHIATURE ELETTRICHE DEVONO, PER LEGGE, ESSERE INSTALLATE E RIPARATE SOLAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO, IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE APPROPRIATE. I NOSTRI INSTALLATORI QUALIFICATI VI POSSONO GARANTIRE UN LAVORO BEN ESEGUITO.
LE APPARECCHIATURE A GAS O ELETTRICHE DEVONO SEMPRE ESSERE SCOLLEGATE DA PERSONALE ADEGUATAMENTE ESPERTO.

LA SPINA DA COLLEGARE AL CAVO D'ALIMENTAZIONE E LA RELATIVA PRESA DEVONO ESSERE DELLO STESSO TIPO, NONCHÉ CONFORMI ALLE NORMATIVE APPROPRIATE. LA PRESA ELETTRICA DEVE ESSERE ACCESSIBILE ANCHE DOPO L'INCASSO DELL'APPARECCHIO.
NON SCOLLEGARE MAI LA SPINA TIRANDO IL CAVO D'ALIMENTAZIONE.

COLLEGARE L'APPARECCHIATURA A TERRA IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE DI SICUREZZA DEI SISTEMI ELETTRICI.

IMMEDIATAMENTE DOPO L'INSTALLAZIONE, ESEGUIRE UN BREVE TEST DEL FORNO, ATTENENDOSI ALLE ISTRUZIONI RIPORTATE NEL PROSIEGUO DEL PRESENTE MANUALE. DURANTE L'ESECUZIONE DEI TEST, POSIZIONARE UN BICCHIERE D'ACQUA ALL'INTERNO DEL FORNO CHE ASSORBIRÀ LE MICROONDE, SENZA RISCHIO DI DANNI AL FORNO. QUALORA L'APPARECCHIO NON FUNZIONI, SCOLLEGARLO DALLA RETE ELETTRICA E CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA PIU' VICINO. NON TENTARE MAI DI RIPARARE PERSONALMENTE L'APPARECCHIO.

AVVERTENZA! NON LASCIARE MAI IL FORNO INCUSTODITO, SPECIALMENTE IN CASO DI UTILIZZO DI CARTA, PLASTICA O ALTRI MATERIALI COMBUSTI CHE POTREBBERO CARBONIZZARSI E INCENDIARSI. RISCHIO D'INCENDIO!
AVVERTENZA! IN CASO DI PRESENZA DI FUMO O FUOCO, TENERE IL PORTELLO CHIUSE IN MODO TALE DA SMORZARE LE FIAMME. SPEGNERE IL FORNO ED ESTRARRE LA SPINA DALLA PRESA O DISATTIVARE L'ALIMENTAZIONE DEL FORNO.
AVVERTENZA! NON RISCALDARE ALCOL PURO E BEVANDE ALCOLICHE NEL FORNO A MICROONDE. RISCHIO D'INCENDIO!
AVVERTENZA! NON RISCALDARE LIQUIDI O ALTRI ALIMENTI IN CONTENITORI CHIUSI CHE POTREBBERO FACILMENTE ESPLODERE.

AVVERTENZA! QUESTO APPARECCHIO NON È ADATTO ALL'UTILIZZO DA PARTE DI PERSONE (COMPRESI I BAMBINI) CON CAPACITA FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE. GLI UTENTI CHE MANCHINO DI ESPERIENZA E CONOSCENZA DELL'APPARECCHIO OPPURE AI QUALI NON SIANO STATE DATE ISTRUZIONI RELATIVE ALL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO DOVRANNO ESSERE SOGGETTE ALLA SUPERVISIONE DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA. E'

NECESSARIO VIGILARE SUI BAMBINI PER ASSICURARE CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.
AVVERTENZA! QUALORA IL FORNO PREVEDA UNA FUNZIONE COMBINATA (MICROONDE CON ALTRE MODALITÀ DI RISCALDAMENTO), A CAUSA DELLE TEMEPRATURE ELEVATE GENERATE, IMPEDIRNE L'USO AI BAMBINI SE NON CON LA SUPERVISIONE DI UN ADULTO.

AVVERTENZA: DURANTE L'USO, LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO SURRISCALDARSI: TENERLE LONTANE DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
AVVERTENZA: DURANTE L'USO, L'APPARECCHIO SI RISCALDA. PRESTARE ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.
AVVERTENZA! IL FORNO NON PUO' ESSERE UTILIZZATO QUALORA:

- IL PORTELLO NON SIA CORRETTAMENTE CHIUSO;
- LE CERNIERE DEL PORTELLO SIANO DANNEGGIATE;
- LE SUPERFICI DI CONTATTO TRA IL PORTELLO E LA PARTE ANTERIORE DEL FORNO SIANO DANNEGGIATE;
- IL FINESTRINO DEL PORTELLO SIA DANNEGGIATO;
- SUSSISTANO FREQUENTI ARCHI ELETTRICI ALL'INTERNO DEL FORNO, NONONSTANTE ALL'INTERNO NON SIA PRESENTE ALCUN OGGETTO METALLICO;

IL FORNO **POTRÀ ESSERE NUOVAMENTE UTILIZZATO SOLAMENTE** DOPO LA DOVUTA RIPARAZIONE DA PARTE DI UN TECNICO DEL SERVIZIO ASSISTENZA.

ATTENZIONE!
NON RISCALDARE MAI I CIBI O LE BEVANDE PER BAMBINI IN BOTTIGLIE O VASETTI PROVVISTI DI TETTARELLE O COPERCHI. DOPO AVER RISCALDATO L'ALIMENTO, MESCOLARLO O SCUOTERLO ACCURATAMENTE AFFINCHÈ IL CALORE SIA EQUAMENTE DISSIPATO. PRIMA DI DARE IL CIBO AL BAMBINO, VERIFICARNE LA TEMPERATURA. RISCHIO DI USTIONI!

PRESTARE ATTENZIONE DURANTE IL RISCALDAMENTO DEI LIQUIDI!
I LIQUIDI (ACQUA, CAFFÈ, TÈ, LATTE, ECC.) CHE HANNO QUASI RAGGIUNTO IL PUNTO DI BOLLITURA ALL'INTERNO DEL FORNO E CHE VENGONO ESTRATTI REPENTINAMENTE DAL FORNO, POTREBBERO FUORIUSCIRE DAI LORO CONTENITORI. PERICOLO DI LESIONI E USTIONI!
PER EVITARE QUESTO TIPO DI RISCHIO DURANTE IL RISCALDAMENTO DEI LIQUIDI, POSIZIONARE UN CUCCHIAIO DA TÈ O UN'ASTA DI VETRO ALL'INTERNO DEL CONTENITORE.

PER EVITARE IL SURRISCALDAMENTO O LA BRUCIATURA DEGLI ALIMENTI, DOVENDO RISCALDARE PICCOLE QUANTITÀ DI CIBO, È MOLTO IMPORTANTE NON SELEZIONARE TEMPI ECCESSIVAMENTE LUNGHI O LIVELLI DI POTENZA TROPPO ELEVATI. AD ESEMPIO, UN ROTOLO DI PANE POTREBBE BRUCIARE DOPO 3 MINUTI, QUALORA LA POTENZA SELEZIONATA FOSSE ECCESSIVAMENTE ALTA.
PER QUANTO RIGUARDA LA TOSTATURA, UTILIZZARE SOLAMENTE LA FUNZIONE GRILL E OSSERVARE SEMPRE IL FORNO. QUALORA SI UTILIZZI UNA FUNZIONE COMBINATA PER TOSTARE IL PANE, IL FUOCO POTREBBE SPRIGIONARSI IN UN TEMPO MOLTO BREVE.

Precauzioni di sicurezza

IL FORNO È STATO PENSATO PER IL SOLO USO DOMESTICO!
UTILIZZARE IL FORNO SOLAMENTE PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI.
PRESTARE ATTENZIONE A NON DANNEGGIARE IL FORNO O CREARE ALTRE SITUAZIONI PERICOLOSE, ATTENENDOSI ALLE SEGUENTE ISTRUZIONI:

- Non accendere il forno **in assenza del** supporto girevole, dell'anello girevole e del relativo piatto in posizione;
- **Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto;** qualora non vi siano alimenti all'interno del forno, potrebbe verificarsi un sovraccarico elettrico, con rischio di danni al forno; RISCHIO DI DANNI!
- Non coprire né ostruire le **aperture di ventilazione;**
- utilizzare solo **piatti idonei** per forni a microonde; prima di utilizzare piatti e contenitori nel microonde, verificarne l'idoneità (fare riferimento al paragrafo inerente ai tipi di piatti);
- **Non rimuovere il coperchio in mica sulla parte superiore dell'interno del forno**! Questo coperchio arresta i grassi e i pezzi di alimenti che potrebbero danneggiare il generatore del microonde.
- Non inserire alcun **oggetto infiammabile** nel forno che, all'accensione, potrebbe bruciare.
- Non usare il forno come **dispensa**.
- Non riscaldare l**e uova con i loro gusci e le uova bollite intere** nel microonde: rischio d'esplosione.
- Non utilizzare il forno per **friggere** poiché è impossibile regolare la temperatura dell'olio riscaldato dal microonde.
- **Per evitare il rischio di ustioni**, afferrare i piatti e i contenitori e toccare il forno indossando sempre dei guanti da forno.
- **Non appoggiarsi sul portello aperto del forno**. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare a livello dell'area incernierata. Il portello può sostenere un peso massimo di 8 kg.
- Il piatto girevole e il grill possono supportare un **carico massimo di 8 kg**. Per evitare il rischio di danni al forno, non superare tale carico.

PULIZIA:

- **Avvertenza!** Pulire il forno a microonde a cadenza regolare. Rimuovere eventuali alimenti residui (fare riferimento al paragrafo inerente alla Pulizia del forno). Se il forno a microonde non viene mantenuto pulito, la propria superficie potrebbe rovinarsi con **conseguente riduzione della vita utile del forno e rischio di situazioni pericolose**.
- Le superfici di contatto della porta (la parte anteriore della cavità e la parte interna delle porte) devono essere mantenute estremamente pulite al fine di garantire il funzionamento corretto del forno.
- NON PULIRE IL VETRO DEL PORTELLO DEL FORNO CON DETERGENTI ABRASIVI DURI O RASCHIATORI METALLICI APPUNTITI CHE POTREBBERO ROVINARE LA SUPERFICIE CON CONSEGUENTE RISCHIO DI ROTTURA DEL VETRO.

- Si raccomanda di attenersi alle istruzioni sulla pulizia riportate al paragrafo “Pulizia e Manutenzione del forno”.

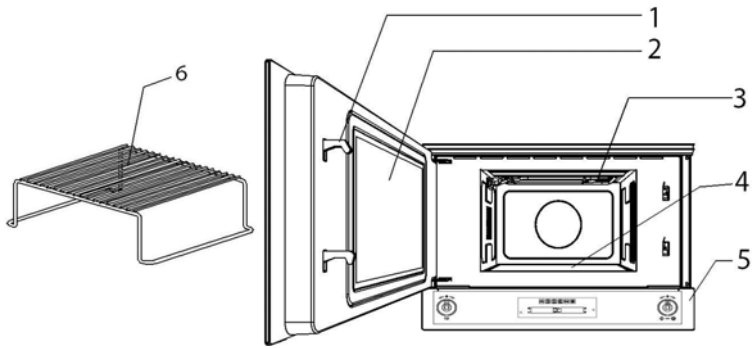
RIPARAZIONI:

- **Avvertenza – Microonde! Non rimuovere la protezione esterna del forno.** È pericoloso per gli utenti non autorizzati dal produttore eseguire qualsiasi riparazione o intervento di manutenzione.
- Qualora il cavo d’alimentazione sia danneggiato, al fine di evitare situazioni pericolose, richiederne la sostituzione al produttore, agli agenti autorizzati o ai tecnici qualificati per l’esecuzione di tale intervento. Inoltre, per l’esecuzione di tale intervento, sono richiesti utensili particolari.
- Le riparazioni e gli interventi di manutenzione, in particolare delle parti conduttrici di corrente, possono essere eseguite solamente da tecnici autorizzati dal produttore.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità a fronte d’infortuni o danni causati dalla mancata conformità alle suddette normative o causate da manomissione anche di una sola parte dell’apparecchio e dall’uso di parti di ricambio non originali.

IT

4 PANORAMICA DEL FORNO



1.	Fermi	**4.**	Base ceramica
2.	Finestrino del portello	**5.**	Pannello di controllo
3.	Elemento grill	**6.**	Rastrelliera

5 PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

Non abbandonare mai i resti dell'imballaggio in casa. Separare i materiali residui dell'imballaggio per tipo e consegnarli al centro di smaltimento più vicino.

Pulire l'interno dell'apparecchio per rimuovere tutti i residui di produzione. Per maggiori informazioni sulla pulizia, fare riferimento al punto "10. PULIZIA E MANUTENZIONE".

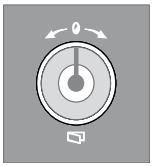
IT

6 DESCRIZIONE DEI COMANDI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Tutti i dispositivi di monitoraggio e di comando dell'apparecchio sono raggruppati sul pannello anteriore. Nella tabella sottostante sono riportati i simboli utilizzati.

1 PT1

MANOPOLA DI REGOLAZIONE DELLE FUNZIONI



Questa manopola consente aprire la porta e di impostare il tempo, selezionare la temperatura di cottura, la durata e il programma, nonché l'ora d'inizio e di fine cottura. Per praticità, tale manopola sarà identificata, nel prosieguo, come PT1.
Le istruzioni sul relativo corretto utilizzo, sono riportate nei capitoli successivi.
Nota: La manopola consente aprire la porta premendo per ca. 3 secondi.

2 DSP1

DISPLAY ORA ATTUALE / TEMPO DI COTTURA

Su questo display è visualizzata l'ora attuale o il tempo di cottura.
Sono anche visualizzate le spie d'interruzione funzione (vedere il punto "7.6.3 Funzione di bloccaggio per la sicurezza dei bambini").
Per praticità, tale display sarà identificato, nel prosieguo, come DSP1.

3 DSP2

DISPLAY TEMPERATURA / POTENZA DEL MICROONDE / PESO

Su questo display sono visualizzati i Parametri impostati a fronte della funzione richiesta o impostati dall'utente.
Per praticità, tale display sarà identificato, nel prosieguo, come DSP2.

4 DSP3

DISPLAY FUNZIONI

Su questo display (illuminato) sono visualizzate tutte le funzioni di cottura disponibili a fronte di una determinata selezione. Le istruzioni sulla selezione di una funzione di cottura sono riportate al punto "7.2 Impostazioni d'esercizio".

Per praticità, tale display sarà identificato, nel prosieguo, come DSP3.

5
PT2

INTERRUTTORE DELLE FUNZIONI SULLA MANOPOLA

Questa manopola consente l'accensione e lo spegnimento del forno a microonde, nonché di selezionare una determinata funzione di cottura (vedere il punto “7.2 Impostazioni d’esercizio”).
Per praticità, tale manopola sarà identificata, nel prosieguo, come PT2.
Nella tabella sottosante è riportata una breve descrizione delle funzioni disponibili.

MICROONDE	SCONGELAMENTO IN BASE AL TEMPO
MICROONDE + ELEMENTO GRILL	SCONGELAMENTO IN BASE AL PESO
ELEMENTO GRILL	FUNZIONE PIZZA

IT

7 UTILIZZO DEL FORNO

7.1 Precauzioni e Consigli generali

Al primo utilizzo del forno e del grill, riscaldarli alla temperatura massima, per un tempo sufficiente a bruciare qualsiasi residuo oleoso del processo produttivo che potrebbe contaminare gli alimenti con odori sgradevoli.

Gli accessori del forno che potrebbero entrare in contatto con gli alimenti sono prodotti con materiali conformi alla Direttiva 89/109/CEE del 21/12/88 e alle relative normative nazionali.

Per evitare la formazione di una quantità eccessiva di condensa sul vetro interno, evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno per molto tempo dopo la cottura.

7.2 Impostazioni d'esercizio

Questo apparecchio è stato programmato con 3 impostazioni d'esercizio, che possono essere modificate premendo la PT2.

Impostazione Stand by

Impostazione ON: premere una volta la PT2. Tutti i display e le manopole si accendono.

Impostazione OFF: dall'impostazione ON, premere una volta la PT2.
Sul DSP1 rimarrà visualizzato solo il simbolo .

Per ottimizzare la sicurezza dell'operatore, in nessuna di queste funzioni il sistema di riscaldamento viene attivato immediatamente.

7.3 Primo utilizzo

Al primo utilizzo o dopo una caduta di corrente, sul display a sinistra del forno, DSP1, sarà visualizzato il simbolo lampeggiante 00:00. Per attivare qualsiasi operazione di cottura, è necessario impostare l'ora attuale.

7.3.1 Impostazione dell'ora attuale

Per impostare l'ora attuale, premere la PT1 per 3 secondi a destra o a sinistra per aumentare o ridurre le ore. Premerla una volta per spostarsi sulla regolazione dei minuti. Ruotarla a destra o a sinistra per aumentare o diminuire i minuti, quindi premerla per impostare l'ora attuale. Sul display sarà visualizzato il simbolo , non più lampeggiante.

7.3.2 Impostazione dell'ora attuale

Potrebbe rendersi necessario modificare l'ora attuale, ad esempio al cambio dell'ora legale. Per agire in tal senso, a partire dall'impostazione di standby (vedere il punto "7.2 Impostazioni d'esercizio"), tenere premuta la PT1 per alcuni secondi finché le cifre sul DSP1 lampeggino. Ripetere a questo punto le operazioni descritte al punto "7.3.1 Impostazione dell'ora attuale".

7.4 Selezione della funzione

Solo in modalità ON, è possibile selezionare una funzione ruotando semplicemente la PT2 verso destra o verso sinistra. Sul DSP3, la funzione selezionata commuterà in colore arancione. Il tempo di cottura preimpostato sarà visualizzato sul DSP1 e i parametri preimpostati (temperatura, potenza microonde, peso) saranno visualizzati alternativamente sul DSP2.

7.4.1 Funzione microonde

Dopo aver selezionato questa funzione **prema PT1 per impostare i parametri, l'indicatore luminoso di durata inizia alampeggiare.** ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la durata di cottura preimpostata.
Premere la PT1 per confermare, la spia d'alimentazione del microonde inizierà a lampeggiare.
Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la potenza del microonde preimpostata.
Premere la PT2 per attivare immediatamente il processo di cottura o in alternativa premere la PT1 per impostare un'ora diversa di attivazione del processo di cottura (fare riferimento al punto "**0** Ritardo d'attivazione (cottura automatica)").

7.4.2 Funzione Microonde + Elemento grill

Dopo aver selezionato questa funzione, ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la durata di cottura preimpostata.
Premere la PT1 per confermare, la spia d'alimentazione del microonde inizierà a lampeggiare.
Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la potenza del microonde preimpostata.
Premere la PT2 per attivare immediatamente il processo di cottura o in alternativa premere la PT1 per impostare un'ora diversa di attivazione del processo di cottura (fare riferimento al punto "**0** Ritardo d'attivazione (cottura automatica)").

7.4.3 Funzione Elemento grill

Dopo aver selezionato questa funzione, ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la durata di cottura preimpostata.
Premere la PT1 per confermare, la spia d'alimentazione del microonde inizierà a lampeggiare.
Premere la PT2 per attivare immediatamente il processo di cottura o in alternativa premere la PT1 per impostare un'ora diversa di attivazione del processo di cottura (fare riferimento al punto "**0** Ritardo d'attivazione (cottura automatica)").

7.4.4 Funzione scongelamento in base al tempo

Dopo aver selezionato questa funzione, ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la durata di scongelamento preimpostata.
Premere la PT2 per avviare il processo di scongelamento.
L'alimentazione del microonde cambierà automaticamente in modo tale da ottenere i migliori risultati di scongelamento.

7.4.5 Funzione scongelamento in base al peso

Dopo aver selezionato questa funzione, ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare il tipo di alimento preimpostato, visualizzato sul DSP1.
Premere la PT1 per confermare, la spia d'alimentazione del microonde inizierà a lampeggiare.
Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare il peso preimpostato degli alimenti.
Premere la PT2 per avviare il processo di scongelamento.
Il tempo di scongelamento sarà calcolato sulla base del tipo e del peso dell'alimento e l'alimentazione del microonde sarà regolata automaticamente in modo tale da ottenere i migliori risultati di scongelamento.
Nella seguente tabella è riportata la modalità di scongelamento in base ai programmi basati sul peso, con indicazione degli intervalli di peso e dei tempi di scongelamento e di sosta (al fine di garantire che la temperatura degli alimenti sia uniforme).

PROGRAMMA	ALIMENTO	PESO (G)	TEMPO (MIN)	TEMPO DI SOSTA (MIN.):
PR 01	CARNE	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
PR 02	POLLAME	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
PR 03	PESCE	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
PR 04	FRUTTA	100 – 500	2 – 13	10 – 20
PR 05	PANE	100 – 800	2 – 19	10 – 20

7.4.6 Funzione Pizza

Dopo aver selezionato questa funzione, la spia luminosa del peso inizierà a lampeggiare.
Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare il peso preimpostato della Pizza.
Premere la PT2 per avviare il processo di cottura.

7.4.7 Ritardo d'attivazione (cottura automatica)

Premendo la PT1 per definire un ritardo d'attivazione, la relativa spia luminosa inizierà a lampeggiare, sul DSP1 sarà visualizzata l'ora attuale e sul DSP 2 sarà visualizzato "Auto".
Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare il ritardo d'attivazione.
Premere la PT2 per confermare il ritardo d'attivazione.
Il forno si metterà in modalità standby in attesa dello scadere del tempo di ritardo attivazione. Sul DSP3 sarà visualizzata la funzione selezionata e sui display DSP1 e DSP2 saranno continuamente visualizzati in sequenza tutti i parametri definiti della funzione.

Per avviare la funzione prima del momento selezionato, premere la PT2.
Per annullare la programmazione, tenere premuta la PT2 per 3 secondi.

7.5 Durante il funzionamento del forno...

7.5.1 Interruzione del ciclo di cottura

Il processo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo una volta il tasto Start/Stop o aprendo il portello del forno. In entrambi i casi:

- **L'emissione di microonde sarà immediatamente interrotta.**
- Il grill sarà disattivato, pur rimanendo **molto caldo. Pericolo di ustioni!**
- Il timer si arresterà e sul display sarà visualizzato il tempo di funzionamento residuo.

A questo punto è possibile:

- Girare o spostare gli alimenti per assicurarsi che siano cotto in modo uniforme;
- Modificare i parametri di processo;
- Annullare il processo tenendo premuta la PT2 per 3 secondi.

Per riavviare il processo, chiudere il portello e premere la PT2.

7.5.2 Modifica dei parametri

I parametri d'esercizio (tempo, peso, potenza, ecc.) possono essere modificati solamente previa interruzione del processo di cottura, procedendo come di seguito indicato:

- Premere la PT1 (3-4 sec) per attivare la modalità di modifica parametri; il simbolo ▬ inizierà a lampeggiare; ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare il tempo residuo di cottura;
- Premere la PT1 per confermare, la spia luminosa del parametro successivo inizierà a lampeggiare; procedere come descritto nel capitolo delle funzioni per modificare i restanti parametri;
- Premere la PT2 per continuare il processo di cottura.

7.5.3 Annullamento del ciclo di cottura

Per annullare il processo di cottura, tenere premuta la PT2 per 3 secondi.
Si udirà un segnale acustico e il forno ritornerà in modalità OFF.

7.5.4 Termine del ciclo di cottura

Al termine del processo, si udiranno tre segnali acustici e sul display sarà visualizzato "End".
I segnali acustici saranno riemessi ogni 30 secondi fino all'apertura del portello o alla pressione della PT2. Il forno ritornerà in modalità OFF.

7.6 Menu secondario

Questo apparecchio prevede anche un "menu secondario" nascosto che consente all'utente di:

1. Attivare o disattivare la funzione Show Room (che disattiva tutti gli elementi riscaldamenti in modo tale che funzioni solo il pannello di controllo);
2. Attivare o disattivare la funzione che riduce il consumo energetico massimo a 2000 W;

3. Attivare o disattivare il dispositivo di sicurezza bambini ( );

7.6.1 Funzione Show Room

Quando il forno è in modalità OFF (vedere il punto "7.2 Impostazioni d'esercizio"), tenere premuta la PT1 tra 5-6 secondi finché sul display DSP1 sia visualizzato il messaggio OFF SHO. Ciò significa che la funzione SHOW ROOM (che disattiva tutti gli elementi riscaldanti in modo tale che funzioni solo il pannello di controllo) non è attiva.
Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per attivare (ON SHO) o disattivare (OFF SHO) la funzione. Per utilizzare il forno normalmente, impostarlo su OFF SHO.
Dopo aver impostato il parametro richiesto, premere la PT2 per ritornare alla modalità di standby iniziale.

7.6.2 Funzione di bloccaggio per la sicurezza dei bambini

Quando il forno è in modalità OFF (vedere il punto "7.2 Impostazioni d'esercizio"), tenere premuta la PT1 finché sul display DSP1 sia visualizzato il messaggio OFF SHO. Premere ora la PT1 finché sul display DPS1 sia visualizzato il messaggio "OFF BLOC".
Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per attivare (ON BLOC) o disattivare (OFF BLOC) questa funzione che blocca tutte le funzioni e le manopole dopo 3 minuti di funzionamento, senza necessità di alcun comando da parte dell'utente (quando questo sistema è attivo, sul display DPS2 viene visualizzato il simbolo DPS2).
Dopo aver impostato il parametro richiesto, premere la PT2 per ritornare alla modalità di standby iniziale.
Per uscire temporaneamente dalla modalità di bloccaggio al fine di modificare un programma di cottura o selezionare un'altra funzione, tenere premuta la PT1 finché il simbolo non sia più visualizzato sul DSP2. Possono ora essere effettuate le modifiche necessarie, il bloccaggio entrerà nuovamente in funzione 2 minuti dopo l'ultima impostazione.
Per disattivare permanentemente la funzione di bloccaggio, accedere al menu secondario e disattivarla procedendo come descritto nel presente paragrafo.

7.7 Sistema di raffreddamento a ventola

L'apparecchio è provvisto di un sistema di raffreddamento che si attiva non appena ha inizio una funzione di cottura.
Il funzionamento delle ventole genera un normale flusso d'aria che fuoriesce dal portello e può proseguire per un breve periodo anche dopo la chiusura del portello.

7.8 Luce interna

La luce interna si accende:

- Quando il portello del forno è aperto in modalità standby (punto "7.2 Impostazioni d'esercizio") o
- Ruotando la manopola delle funzioni su qualsiasi funzione.

Se il portello del forno rimane aperto, la luce interna si spegnerà automaticamente dopo 10 minuti.

8 ACCESSORI DISPONIBILI

Rastrelliera: utile per cucinare alla griglia cibi a pezzatura non particolarmente grossa.

9 TABELLE DI COTTURA RACCOMANDATE

9.1 Cottura a microonde

Avvertenza! Prima di cuocere con il microonde, lettere il paragrafo "Precauzioni di sicurezza".

Per la cottura a microonde, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Prima di riscaldare o cuocere alimenti con buccia o pelle (ad es. mele, pomodori, patate, salsicce), forarle affinché non si brucino. Tagliare a pezzetti l'alimento prima di iniziare a prepararlo.
- Prima di utilizzare un contenitore o un piatto, verificare che sia idoneo per l'uso nel microonde (vedere il paragrafo sui tipi di vasellame da forno).
- Nella cottura di alimenti ad umidità molto ridotta (ad es. scongelamento del panel, preparazione di popcorn, ecc.), l'evaporazione sarà rapidissima. Il forno funzionerà quindi come se fosse vuoto, con rischio di bruciatura degli alimenti. Il forno e il contenitore si potrebbero danneggiare. Si raccomanda quindi di impostare il tempo strettamente necessario e di tenere il processo di cottura sotto controllo.
- Nel microonde, non è possibile riscaldare grandi quantità d'olio (per frittura).
- Rimuovere gli alimenti precotti dai relativi contenitori poiché questi non sono sempre di tipo resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- Qualora si abbiano a disposizione diversi contenitore, ad es. tazze, appoggiarle in modo uniforme sul piatto girevole.
- Non chiudere i sacchetti di plastica con clip metalliche. Utilizzare clip di plastica. Forare i sacchetti in più punto in modo tale che il vapore possa fuoriuscire facilmente.
- Riscaldare o cuocere gli alimenti verificando che raggiungano almeno una temperatura di 70°C.
- Durante la cottura, sul finestrino del portello del forno potrebbe formarsi del vapore che potrebbe successivamente gocciolare. Questa situazione è normale e potrebbe anche non essere notata in caso di temperatura ambiente ridotta. Tale situazione non influenza il corretto funzionamento in sicurezza del forno. Al termine della cottura, eliminare l'acqua formatasi dalla condensa.
- Per riscaldare i liquidi, utilizzare dei contenitore con apertura larga in modo tale che il vapore possa evaporare facilmente.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni e osservare i tempi di cottura e i livelli di potenza riportati nelle tabelle. Tenere presente che le cifre riportate sono a solo titolo indicativo e possono variare in base allo stato iniziale, alla temperatura, all'umidità e al tipo d'alimento. Si consiglia di regolare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base a ogni singola situazione. In base alle

caratteristiche proprie dell'alimento, potrebbe rendersi necessario aumentare o ridurre i tempi di cottura o i livelli di potenza.

Cottura a microonde...

1. Maggiore è la quantità di cibo, più lunghi saranno i tempi di cottura. Tenere presente che:
   - Soppia quantità, doppio tempo
   - Metà quantità, metà tempo
2. Più bassa è la temperatura, più lungo sarà il tempo di cottura.
3. I cibi contenenti molti liquidi si riscaldano più rapidamente.
4. La cottura risulterà più uniforme se l'alimento sarà distribuito in modo uniforme sul piatto girevole. Appoggiando dei cibi densi sulla parte esterna del piatto e dei cibi meno densi al centro del piatto, si potranno riscaldare diversi tipi di alimenti contemporaneamente.
5. Il portello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. Aprendolo, il forno si spegnerà automaticamente. Il forno a microonde riprenderà a funzionare solamente dopo la chiusura del portello e la pressione del tasto d'accensione.
6. I cibi coperti richiedono un tempo di cottura inferiore e conservano meglio le loro proprietà. I coperchi utilizzati devono consentire il passaggio delle microonde e devono prevedere dei piccoli fori che consentano l'evaporazione del vapore

9.1.1 Cottura delle verdure

ALIMENTO	QUANTITÀ (GR)	AGGIUNTA DI LIQUIDI	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	TEMPO DI SOSTA (MIN)	ISTRUZIONI
CAVOLFIORI	500	100 ML	800	9-11	2-3	TAGLIATI A FETTE
BROCCOLI	300	50 ML	800	6-8	2-3	
FUNGHI	250	25 ML	800	6-8	2-3	TENERLI COPERTI
PISELLI, CAROTE	300	100 ML	800	7-9	2-3	TAGLIATI A GROSSI PEZZI O A FETTE. TENERLI COPERTI
CAROTE CONGELATE	250	25 ML	800	8-10	2-3	
PATATE	250	25 ML	800	5-7	2-3	PELARLE E TAGLIARLE IN PEZZI DI PARI MISURA TENERLE COPERTE
PAPRICA	250	25 ML	800	5-7	2-3	TAGLIATI A GROSSI PEZZI O A FETTE. TENERLI COPERTI.
PORRI	250	50 ML	800	5-7	2-3	
CAVOLINI DI BRUXELLES CONGELATI	300	50 ML	800	6-8	2-3	TENERLI COPERTI

9.1.2 Cottura del pesce

ALIMENTO	QUANTITÀ (G)	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	TEMPO DI SOSTA (MIN)	ISTRUZIONI
FILETTI DI PESCE	500	600	10-12	3	CUOCERLI COPERTI. GIRARLI A METÀ COTTURA.
PESCI INTERI	800	800 400	2-3 7-9	2-3	CUOCERLI COPERTI. GIRARLI A METÀ COTTURA. È POSSIBILE COPRIRE LE PICCOLE ESTREMITÀ DEL PESCE.

9.2 Scongelamento con microonde

Istruzioni generali per lo scongelamento

1. Per lo scongelamento, utilizzare solamente piatti adatti per il microonde (porcellana, vetro, plastica idonea).
2. La funzione di scongelamento in base al peso e le tabelle si riferiscono allo scongelamento di alimenti crudi.
3. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dallo spessore degli alimenti. Durante il congelamento dei cibi, tenere sempre presente la modalità di scongelamento. Distribuire gli alimenti nel contenitore in modo uniforme.
4. Distribuire gli alimenti quanto più possibile all'interno del forno. Le parti più spesse del pesce o delle cosce di pollo devono essere ruotati verso l'esterno. Le parti più delicate degli alimenti possono essere protette con dei fogli d'alluminio. Importante: il foglio d'alluminio non deve entrare in contatto con le parti interne della cavità del forno: rischio di formazione di archi elettrici.
5. Girare più volte le porzioni di cibo spesse.
6. Distribuire gli alimenti congelati in modo quanto più possibile uniforme poiché le parti più strette e sottili si scongelano più rapidamente rispetto alle parti più spesse e larghe.
7. Non scongelare completamente gli alimenti ricchi di grasso quali burro, formaggio morbido e panna. Mantenendoli a temperatura ambiente, potranno essere serviti in pochi minuti. In caso di panna ultra-congelata con eventuale presenza di piccoli pezzi di ghiaccio sulla superficie, mescolarla prima di servirla.
8. Appoggiare il pollame su un piatto ruotato verso l'alto in modo tale che il condimento possa fuoriuscire più facilmente.
9. Avvolgere il pane in un tovagliolo in modo tale che non si secchi eccessivamente.
10. Girare l'alimento non appena dal forno viene emesso un segnale acustico e sul display DSP1 viene visualizzato il messaggio:

.
11. Togliere l'alimento congelato dalla relativa confezione e non dimenticarsi di rimuovere eventuali lembi metallici. In caso di contenitori utilizzati per mantenere gli alimenti congelati nel freezer e che possono essere usati anche per il riscaldamento e la cottura, sarà necessario

rimuovere solamente il coperchio. In tutti gli altri casi, inserire l'alimento nei contenitore idonei per l'uso nel microonde.

12. Eliminare il liquido che si forma a seguito dello scongelamento, in particolare dal pollame. Prestare attenzione affinché tali liquidi non entrino mai a contatto con altri alimenti.

13. Non dimenticare che, utilizzando la funzione di scongelamento, è necessario prevedere un tempo di sosta, necessario per il totale scongelamento.

Nella tabella sottostante sono riportati diversi tempi di scongelamento e di sosta (al fine di garantire che la temperatura degli alimenti sia distribuita in modo uniforme) a fronte di diversi tipi e pesi di alimenti, nonché le relative raccomandazioni.

ALIMENTO	PESO (G)	TEMPO DI SCONGELAMENTO (MIN.):	TEMPO DI SOSTA (MIN.):	RACCOMANDAZIONE:
PORZIONI DI CARNE, VITELLO, MANZO, MAIALE	100	2-3	5-10	GIRARE UNA VOLTA
	200	4-5	5-10	GIRARE UNA VOLTA
	500	10-12	10-15	GIRARE DUE VOLTE
	1000	21-23	20-30	GIRARE DUE VOLTE
	1500	32-34	20-30	GIRARE DUE VOLTE
	2000	43-45	25-35	GIRARE TRE VOLTE
GOULASH	500	8 -10	10-15	GIRARE DUE VOLTE
	1000	17-19	20-30	GIRARE TRE VOLTE
CARNE TRITA	100	2-4	10-15	GIRARE DUE VOLTE
	500	10-14	20-30	GIRARE TRE VOLTE
SALSICCE	200	4-6	10-15	GIRARE UNA VOLTA
	500	9-12	15-20	GIRARE DUE VOLTE
POLLAME (PORZIONI) POLLO GALLINA	250	5-6	5-10	GIRARE UNA VOLTA
	1000	20-24	20-30	GIRARE DUE VOLTE
	2500	38-42	25-35	GIRARE TRE VOLTE
FILETTO DI PESCE TROTA	200	4-5	5-10	GIRARE UNA VOLTA
	250	5-6	5-10	GIRARE UNA VOLTA
GAMBERI	100	2-3	5-10	GIRARE UNA VOLTA
	500	8-11	15-20	GIRARE DUE VOLTE
FRUTTA	200	4-5	5-10	GIRARE UNA VOLTA
	300	8-9	5-10	GIRARE UNA VOLTA
	500	11-14	10-20	GIRARE DUE VOLTE
PANE	200	4-5	5-10	GIRARE UNA VOLTA
	500	10-12	10-15	GIRARE UNA VOLTA
	800	15-17	10-20	GIRARE DUE VOLTE
BURRO	250	8-10	10-15	
FORMAGGIO MORBIDO	250	6-8	10-15	
PANNE	250	7-8	10-15	

9.3 Utilizzo del piatto di doratura

Normalmente, durante la cottura di cibi quali pizze o torte su un grill o in un forno a microonde, la pasta diventa molle e umida. Questo problema può essere evitato utilizzando un piatto di doratura. Poiché, sul fondo del piatto di doratura la temperatura può aumentare rapidamente, la crosta diventa croccante e dorata.
Il piatto di doratura può anche essere utilizzato per bacon, uova, salsicce, ecc.
NOTE MOLTO IMPORTANTI:

- Poiché la temperatura del piatto di doratura diventerà molto alta, indossare sempre dei guanti da forno;
- Non posizionare mai il piatto di doratura nel forno qualora manchi il piatto di vetro;
- Non posizionare alcun recipiente non resistente al calore (ad esempio tazze di plastica) sul piatto di doratura.

Modalità di cottura con il piatto di doratura:
1. Preriscaldare il piatto di doratura selezionando la funzione Microonde e Grill per 3-5 minuti a un livello di potenza microonde di 600 W;
2. Pennellare il piatto di doratura con olio in modo tale da garantire una leggera doratura dei cibi;
3. Posizionare l'alimento fresco o congelato direttamente sul piatto di doratura;
4. Posizionare il piatto di doratura sul piatto girevole di vetro nel forno a microonde;
5. Selezionare la funzione Microonde e Grill e il tempo di cottura come di seguito descritto.

ALIMENTO	PESO (G)	TEMPO DI COTTURA (MIN.):	TEMPO DI SOSTA (MIN.):	RACCOMANDAZIONE:
PIZZA	200	4 - 5	---	SE LA PIZZA È SOTTILE. SE LA PIZZA È ALTA, AUMENTARE IL TEMPO DI COTTURA DI 1-2 MINUTI
	300	5 - 6	---	
	400	7 – 8	---	
QUICHE E TORTE	200	3 – 4	2 – 3	
	300	5 - 6	2 – 3	
HAMBURGER	150 - 200	8 - 10	5 – 8	
PATATE AL FORNO	400	6 -8	---	GIRARE PER 2 VOLTE

NOTE MOLTO IMPORTANTI:
Poiché il piatto di doratura prevede uno strato in Teflon, usandolo in modo errato potrebbe danneggiarsi. Non tagliare mai gli alimenti direttamente sul piatto. Togliere gli alimenti dal piatto prima di tagliarli.
Pulizia:
Il modo migliore per pulire il piatto di doratura consiste nel lavarlo con acqua calda e detergente, quindi risciacquarlo con acqua pulita. Non pulirla utilizzando spazzole o spugne dure che potrebbero danneggiare lo strato superiore.

9.4 Cottura con l'elemento Grill

A garanzia di buoni risultati con il grill, utilizzare la rastrelliera fornita in dotazione al forno.
Inserire la rastrelliera in modo tale che non entri in contatto con le superfici metalliche della cavità del forno poiché sussisterebbe il rischio di formazione di archi elettrici che potrebbero danneggiare il forno.
PUNTI IMPORTANTI:
1. Al primo utilizzo del grill potrebbe uscire del fumo e dell'odore causato dall'olio utilizzato durante la produzione del forno.
2. Durante il funzionamento del grill, il finestrino del portello del forno si surriscalda. Tenere lontani i bambini.
3. Utilizzando il grill, le pareti della cavità del forno e la graticola diventano molto calde. Indossare sempre dei guanti da forno.
4. Qualora il grill sia utilizzato per molto tempo, quale prassi normale, gli elementi si spegneranno temporaneamente per l'entrata in funzione del termostato di sicurezza.
5. Importante! Dovendo grigliare o cuocere gli alimenti in contenitori, verificare che tali contenitori sia idonei per l'uso nel microonde. Fare riferimento al paragrafo sui tipi di vasellame per forno!
6. Durante l'uso del grill, del grasso potrebbe essere spruzzato sugli elementi, bruciando. Si tratta di una situazione normale che non è indice di malfunzionamento.
7. Al termine della cottura, pulire le parti interne del forno e gli accessori in modo tale da evitare che i residui della cottura si incrostino.

9.4.1 Elemento Grill

PESCE	QUANTITÀ (G)	TEMPO (MIN)	ISTRUZIONI
PESCE			
PESCE PERSICO SARDINE/CAPPONE IMPERIALE	800 6-8 PESCI	18-24 15-20	SPALMARE CON UNA LEGGERA QUANTIÀ DI BURRO. A METÀ COTTURA, GIRARE E COSPARGERLI CON IL CONDIMENTO.
CARNE			
SALSICCE	6-8 PEZZI	22-26	A METÀ COTTURA, FORARE E GIRARE.
HAMBURGER CONGELATI	3 PEZZI	18-20	
COSTINA (SPESSORE CIRCA 3 CM)	400	25-30	A METÀ COTTURA, COSPARGERE CON BURRO E GIRARE.
VARI			
TOAST	4 PEZZI	1½-3	CONTROLLARE LA TOSTATURA.
SANDWICH TOSTATI	2 PEZZI	5-10	CONTROLLARE LA TOSTATURA.

Preriscaldare il forno per 2 minuti. Se non diversamente indicato, utilizzare la rastrelliera. Posizionare una vaschetta sotto la rastrelliera per raccogliere acqua e grasso. I tempi mostrati sono indicativi e possono variare in funzione della composizione e della quantità di alimenti, nonché dalla cottura finale desiderata. Il sapore di pesci e carni risulterà ottimale se, prima della grigliatura, saranno pennellati con olio vegetale, spezie ed

erbe e lasciati marinare per qualche ora. Salare solo al termine della grigliatura.
Forando le salsicce con una forchetta prima della grigliatura, non bruceranno.
A metà grigliatura, verificare l'andamento della cottura e, se necessario, girare l'alimento.
Il grill è particolarmente idoneo per la cottura di porzioni sottili di carne e pesce. Girare le porzioni sottili di carne solo una volta, mentre quelle più spesse dovranno essere girate più volte. Preriscaldare il forno per 2 minuti.

9.4.2 Funzione Microonde + Elemento grill

La funzione microonde + grill è ideale per la cottura rapida e, contemporaneamente, della doratura degli alimenti. È anche possibile grigliare e cuocere alimenti ricoperti di formaggio.
Il microonde e il grill funzionano contemporaneamente. Il microonde cuoce e il grill esegue la tostatura.

ALIMENTO	QUANTITÀ (G)	PIATTO	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	TEMPO DI SOSTA (MIN.):
PASTA CON COPERTURA DI FORMAGGIO	500	PIATTO PIANO	400	12-17	3-5
PATATE CON COPERTURA DI FORMAGGIO	800	PIATTO PIANO	600	20-22	3-5
LASAGNE	CIRCA 800	PIATTO PIANO	600	15-20	3-5
FORMAGGIO MORBIDO GRIGLIATO	CIRCA 500	PIATTO PIANO	400	18-20	3-5
2 COSCE DI POLLO FRESCHE (GRIGLIATE)	200 CAD.	PIATTO PIANO	400	10-15	3-5
POLLO	CIRCA 1000	PIATTO PIANO E LARGO	400	35-40	3-5
ZUPPA DI CIPOLLE CON FORMAGGIO	2 TAZZE DA 200 G	ZUPPIERE	400	2-4	3-5

Prima di utilizzare un piatto nel microonde, verificare che sia idoneo per l'uso nel microonde. Utilizzare solamente piatti o contenitori idonei all'uso nel microonde. Il piatto da utilizzare nella funzione combinata deve essere adatto per l'uso con microonde e grill. Fare riferimento al paragrafo sui tipi di vasellame per forno!
Tenere presente che le cifre riportate sono a solo titolo indicativo e possono variare in base allo stato iniziale, alla temperatura, all'umidità e al tipo d'alimento.
Qualora il tempo non sia sufficiente per dorare accuratamente il cibo, appoggiarlo sotto il grill per altri 5-10 minuti. Attenersi ai tempi di sosta e non dimenticare di girare i pezzi di carne. Se non diversamente indicato, effettuare la cottura utilizzando il piatto girevole.

I valori riportati nelle tabelle sono applicabili se la cavità del forno è fredda (non è necessario preriscaldare il forno).

9.5 Funzione Pizza

Avvertenza! Prima di utilizzare la funzione Pizza, leggere il paragrafo "Utilizzo del piatto di doratura".

Per la cottura della Pizza, non è necessario preriscaldare il piatto di doratura.

Posizionare la pizza direttamente sul piatto di doratura.

Posizionare il piatto di doratura al centro del piatto girevole di vetro nel forno a microonde;

Avvertenza: le pareti della cavità e il piatto di doratura si surriscaldano. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti, le pareti della cavità o il piatto di doratura. Per evitare il rischio di ustioni, si raccomanda di indossare dei guanti da forno.

9.6 Che tipo di vasellame da forno si può usare?

9.6.1 Funzione Microonde

Per quanto riguarda la funzione microonde, tenere presente che le microonde sono riflesse dalle superfici metalliche. Vetro, ceramica, terracotta, plastica e carta lasciano passare le microonde.

Per tale motivo, le pentole e i piatti o metallici o i contenitori con parti o decorazioni metalliche non possono essere utilizzati nel forno a microonde. Il vasellame di vetro e la terracotta con decorazioni o contenuto metallico (ad es. cristallo al piombo) non possono essere utilizzati nei forni a microonde.

I materiali ideali per l'utilizzo nei forni a microonde sono vetro, ceramica refrattaria o terracotta, plastica resistente al calore. Vetro o ceramica molto sottile e fragile dovrà essere utilizzato/a solo per brevi periodi (ad es. per il riscaldamento).

Il ciclo caldo trasferisce il calore ai piatti che possono surriscaldarsi. Indossare sempre guanti da forno!

Per provare il vasellame da forno, posizionare il pezzo da utilizzare nel forno per 20 secondi alla massima potenza. Trascorso tale tempo, se il vasellame è freddo o solo leggermente tiepido, potrà essere utilizzato. Al contrario, qualora si riscaldi molto o generi degli archi elettrici, non potrà essere utilizzato nel forno a microonde.

9.6.2 Funzioni dell'Elemento grill

Il vasellame da utilizzare con la funzione grill deve essere resistente a temperatura pari ad almeno 300°C.

I piatti di plastica non possono essere utilizzati nel grill.

9.6.3 Funzioni abbinate

Nelle funzioni abbinate (microonde + elementi riscaldanti convenzionali), il vasellame da forno deve essere idoneo per l'uso sia nel microonde sia nel grill.

9.6.4 Contenitori e fogli d'alluminio

Gli alimenti precotti in contenitori o in fogli d'alluminio possono essere inseriti nel microonde, premesso che si osservi quanto segue:

- Tenere in debita considerazione le raccomandazioni del produttore, riportate sulla confezione;
- I contenitori d'alluminio non devono essere più alti di 3 cm e non devono entrare in contatto con le pareti della cavità (**distanza minima 3 cm**); rimuovere qualsiasi coperchio d'alluminio.
- Appoggiare il contenitore d'alluminio direttamente sulla parte superiore del piatto girevole; qualora si utilizzi la graticola, posizionare il contenitore su una piastra di ceramica; non appoggiare mai il contenitore direttamente sulla graticola!
- Il tempo di cottura è più lungo poiché le microonde penetrano nei cibi solamente dalla parte superiore; in caso di dubbi, utilizzare solamente piatti adatti per l'uso nel microonde;
- I fogli d'alluminio possono essere utilizzati per riflettere le microonde durante il processo di scongelamento; i cibi delicati, ad es. il pollame o la carne sminuzzata, possono essere protetti dal calore eccessivo coprendone i rispettivi bordi/estremità.
- **Importante:** evitare che il foglio d'alluminio entri in contatto con le pareti della cavità, con rischio di formazione di archi elettrici.

9.6.5 Coperchi

Si raccomanda l'uso di coperchi di vetro o di plastica o pellicole aderenti, poiché:

1. Bloccheranno l'evaporazione eccessiva (in particolare in caso di tempi di cottura molto lunghi);
2. I tempi di cottura saranno inferiori;
3. I cibi non si seccheranno;
4. Si conserveranno gli aromi.

Il coperchio dovrà prevedere dei fori o delle apertura, in modo tale da non esercitare alcuna pressione. Aprire i sacchetti di plastica. I biberon o le bottiglie contenenti alimenti per bambini e contenitori similari possono essere riscaldati solamente senza coperchio: rischio di bruciatura.

Dalla tabella sottostante si potrà avere un'idea generale sul tipo di vasellame da forno adatto ad ogni situazione.

MODALITÀ OPERATIVA / TIPO DI VASELLAME DA FORNO	FORNO A MICROONDE		GRILL	MICROONDE + GRILL
	SCONGELAMENTO / RISCALDAMENTO	COTTURA		
<u>VETRO E CERAMICA</u> **1)** UTILIZZO DOMESTICO, LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE, NON RESISTENTE ALLE FIAMME	SI'	SÌ	NO.	NO.
<u>CERAMICA SMALTATA</u> VETRO E CERAMICA RESISTENTE ALLE FIAMME	SI'	SÌ	SI'	SI'

CERAMICA, GRES **2)** NON SMALTATA O SMALTATA SENZA DECORAZIONI METALLICHE	SI'	SÌ	NO.	NO.
PIATTI DI TERRACOTTA **2)** SMALTATI NON SMALTATI	SI' NO.	SI' NO	NO NO	NO NO
PIATTI DI PLASTICA **2)** RESISTENTI AL CALORE FINO A 100°C RESISTENTI AL CALORE FINO A 250°C	SI' SI'	NO SI'	NO NO	NO NO
PELLICOLE PLASTICHE **3)** PELLICOLE PER ALIMENTI CELLOPHANE	NO SI'	NO SI'	NO NO	NO NO
CARTA, CARTONE, PERGAMENA **4)**	SI'	NO	NO	NO
PARTI METALLICHE FOGLIO D'ALLUMINIO INVOLUCRI D'ALLUMINIO **5)** ACCESSORI (GRATICOLA)	SI' NO NO	NO SI' NO	SI' SI' SI'	NO SI' SI'

1. Senza alcun bordo laminato oro o argento; nessun cristallo al piombo.
2. Tenere in considerazione le istruzioni del produttore!
3. Non chiudere i sacchetti con clip metalliche. Forare i sacchetti. Utilizzare le pellicole solamente per coprire gli alimenti.
4. Non utilizzare piastre di carta.
5. Utilizzare i contenitori d'alluminio solamente senza coperchi. L'alluminio non può entrare in contatto con le pareti della cavità.

10 PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi operazione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Estrarre la spina dalla presa o disattivare il circuito d'alimentazione del forno.

Avvertenza! *Non utilizzare mai getti di vapore per la pulizia delle parti interne del forno.*

Avvertenza! *Pulire il forno a microonde a cadenza regolare, rimuovendo tutti gli eventuali residui di cibo. Non mantenendo pulito il forno, le sue superfici potrebbero rovinarsi, riducendo la durata utile del forno e con rischio di situazioni pericolose.*

10.1 Pulizia dell'acciaio inossidabile

Per mantenere l'acciaio inossidabile in condizioni ottimali, pulirlo a cadenza regolare, dopo ogni uso del forno lasciato raffreddare.

10.2 Pulizia quotidiana ordinaria

Durante la pulizia e la cura delle superfici in acciaio inossidabile, utilizzare **solamente** detergenti specifici che non contengano abrasivi o acidi a base di cloro.
Istruzioni d'uso: versare il detergente su un panno umido e pulire la superficie, quindi risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o una pelle scamosciata.

10.3 Macchie o versamenti di cibo

Non utilizzare mai pagliette abrasive metalliche o raschiatoi appuntiti che danneggerebbero la superficie.
Se necessario, utilizzare prodotti standard non abrasivi con l'aiuto di utensili di legno o di plastica, secondo necessità. Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o una pelle scamosciata.
Prestare attenzione a evitare che spruzzi o alimenti con elevato contenuto di zucchero (ad es. marmellata) possano seccarsi all'interno del forno. Residui secchi rimasti all'interno per molto tempo, potrebbero danneggiare il rivestimento smaltato della parte interna del forno.
Non pulire il vetro del portello del forno utilizzando detergenti abrasivi o raschiatoi metallici appuntiti che potrebbero rovinare la superficie con conseguente rottura del vetro.

10.4 Pulizia della cavità del forno

La pulizia è l'unico tipo di manutenzione normalmente richiesta.
Dopo ogni utilizzo del forno, pulire le pareti interne con un panno morbido che è il modo migliore per rimuovere eventuali spruzzi o macchie di cibo incrostati all'interno.
Per rimuovere la sporcizia difficile da eliminare, utilizzare un detergente non aggressivo. Non usare spray per forni o altri detergenti aggressivi o abrasivi.
Tenere sempre il portello e la parte anteriore del forno puliti in modo tale da garantire che il portello si apra e chiuda senza problemi.
Prestare attenzione affinché l'acqua non s'infiltri nei fori di aerazione del microonde.
Estrarre regolarmente il piatto e il relativo supporto e pulire la base della cavità, in particolare in caso di versamento di liquidi.
Non accendere il forno in assenza del piatto girevole e del relativo supporto in posizione;
Se la cavità del forno è molto sporca, appoggiare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole e accendere il forno a microonde per 2-3 minuti alla massima potenza. Il vapore rilasciato ammorbidirà lo sporco che potrà quindi essere pulito con facilità utilizzando un panno morbido.
Gli odori sgradevoli (ad es. dopo la cottura del pesce) possono essere facilmente eliminati. Versare alcune gocce di succo di limine in una tazza

con acqua. Mettere un cucchiaino a caffè in una tazza per evitare che l'acqua trabocchi. Riscaldare l'acqua per 2-3 minuti alla potenza massima del microonde.

10.5 Pulizia della parte superiore della cavità

Qualora la parte superiore del forno sia sporca, potrà essere pulito con maggiore facilità abbassando il grill.

Per evitare il rischio di ustioni, prima di abbassare il grill, attendere che si sia raffreddato,

quindi procedere come di seguito indicato:

1. Ruotare il supporto del grill di 180º **(1)**;
2. Abbassare delicatamente il grill **(2); Non esercitare una forza eccessiva: rischio di danni.**
3. Dopo aver pulito la parte superiore, riposizionare il grill (**2**) come in origine, eseguendo le predenti operazioni.

AVVISO IMPORTANTE: Il supporto del grill **(1)** può cadere durante la rotazione. In questo caso inserire il supporto del grill **(1)** nel foro che si trova sulla parte superiore della cavità e ruotarlo di 90º fino alla posizione di supporto per il grill **(2)**.

Mantenere sempre pulito il coperchio in mica (3) ubicato nella parte superiore. Qualsiasi residuo di cibo rimasto sul coperchio in mica potrebbe implicare il rischio di danni o provocare scintille.

Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.

Per evitare qualsiasi rischio, non rimuovere il coperchio in mica.

Il coperchio della lampada in vetro **(4)** è ubicato sulla parte superiore del forno e può essere facilmente rimosso per la pulizia. È sufficiente svitarlo e pulirlo con acqua e detergente per piatti.

10.6 Pulizia degli accessori

Pulire gli accessori dopo ogni uso. Qualora siano sporchi, prima di tutto immergerli, quindi pulirli con una spugna e una spazzola. Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.

Verificare che il piatto girevole e il relativo supporto siano sempre puliti. Non accendere il forno in assenza del piatto girevole e del relativo supporto in posizione.

11 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Si renderà occasionalmente necessario adottare delle semplici misure di assistenza o sostituire le parti di ricambio soggette a usura, quali guarnizioni, lampadine, ecc. Sono di seguito riportate le operazioni specifiche a ogni procedura.

Prima di eseguire qualsiasi operazione che richieda l'accesso a parti in tensione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

11.1 Sostituzione della lampadina

Per sostituire la lampadina:

- Svitare e rimuovere il coperchio di vetro della lampadina (1).
- Rimuovere la lampadina alogena (2). Avvertenza! La lampadina potrebbe essere molto calda.
- Inserire una nuova lampadina alogena da 12v / 10w. Avvertenza! Non toccare la lampadina direttamente con le dita, potrebbe danneggiarsi. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- Avvitare il coperchio di vetro della lampadina in posizione (1).
- Ricollegare il forno all'alimentazione.

11.2 Cosa fare se il forno non funziona?

AVVERTENZA! Qualsiasi riparazione dovrà essere esclusivamente eseguita da un tecnico qualificato. È pericoloso che le operazioni siano eseguite da personale non autorizzato dal produttore.
Per rispondere alle seguenti domande, non è necessario contattare il servizio d'assistenza tecnica.

Il display non si accende! Verificare:

- Se l'indicazione temporale è disattivata (vedere il paragrafo sulle Impostazioni di base).

Premendo i tasti, non succede nulla! Verificare:

- Se è attivo il bloccaggio di sicurezza (vedere il paragrafo sulle Impostazioni di base)

Il forno non funziona! Verificare:

- Che la spina sia correttamente inserita nella presa;
- Che l'alimentazione del forno sia attivata;
- Che il portello sia completamente chiuso; il portello dovrebbe chiudersi emettendo un clic;
- Che non vi siano corpi estranei tra il portello e la parte anteriore della cavità.

Durante il funzionamento del forno si odono strain rumori! Verificare:

- Che non vi siano archi elettrici all'interno del forno dovuti da corpi estranei metallici (vedere il paragrafo sul tipo di vasellame da forno);
- Che il vasellame da forno non sia a contatto delle pareti del forno;
- Che all'interno del forno non siano rimasti posate o utensili da cucina.

Il cibo non si riscalda o si riscalda molto lentamente! Verificare:

- Di non aver inavvertitamente utilizzato vasellame da forno di tipo metallico;
- Di aver selezionato i tempi di funzionamento e il livello di potenza corretti;
- Che il cibo inserito nel forno non sia di quantità superiore o più freddo del solito.

Il cibo è troppo caldo, secco o bruciato! Verificare:

- Di aver selezionato i tempi di funzionamento e il livello di potenza corretti.

Al termine del processo di cottura, si sentono dei rumori!

- Non si tratta di un guasto. La ventola di raffreddamento continua a funzionare per un certo periodo. Quando la temperatura è diminuita in modo sufficiente, la ventola si spegnerà automaticamente.

Il forno si accende, ma la luce interna rimane spenta!

- Se tutte le funzioni si attivano correttamente, è probabile che la lampadina sia bruciata. È possibile continuare a usare il forno.

12 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

12.1 Allacciamento elettrico

La piastrina dati riportante i dati tecnici, il numero di serie e il marchio è ubicata in una posizione visibile della struttura del portello del forno.
Non rimuovere mai la piastrina dati.

Collegare l'apparecchio a terra in conformità alle normativa sulla sicurezza degli impianti elettrici.

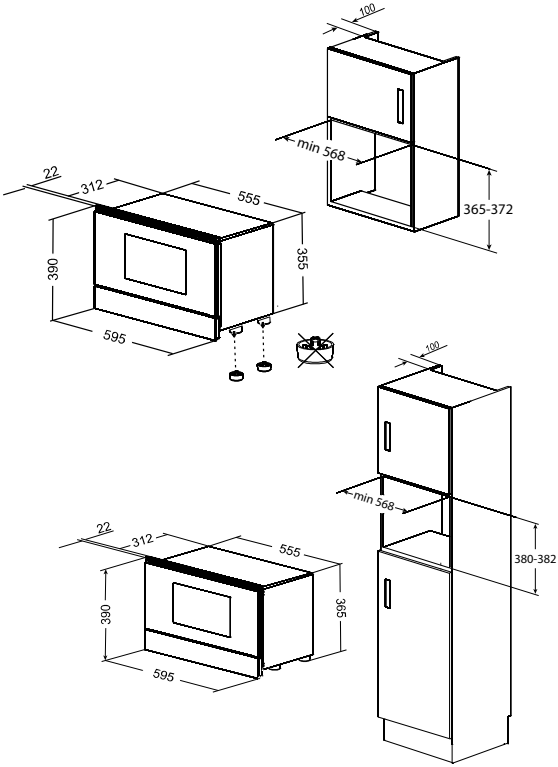
Qualora si utilizzi un collegamento permanente, il cavo d'alimentazione dell'apparecchio deve prevedere un dispositivo di scatto omnipolare con distanza di contatto di almeno 3 **mm**, ubicato in un punto facilmente accessibile, in prossimità dell'apparecchio stesso.

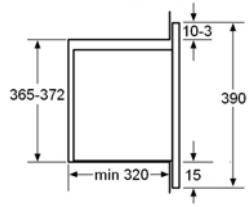
Qualora si utilizzi un collegamento con spina e presa, verificare che siano dello stesso tipo. Non utilizzare riduttori, adattatori o raccordi che potrebbero implicare il rischio di surriscaldamento o bruciature.

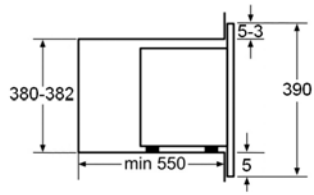
IT

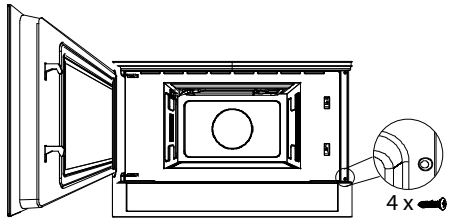
12.2 Posizionamento del forno

L'apparecchio è stato progettato per l'incasso in armadi realizzati in materiali resistenti al calore. Rispettare le dimensioni mostrate nelle figure sottostanti.
Qualora l'apparecchio sia installato in unità alte, tenere presente che la parte superiore/posteriore dell'unità dovrà prevedere un'apertura profonda 100 mm.





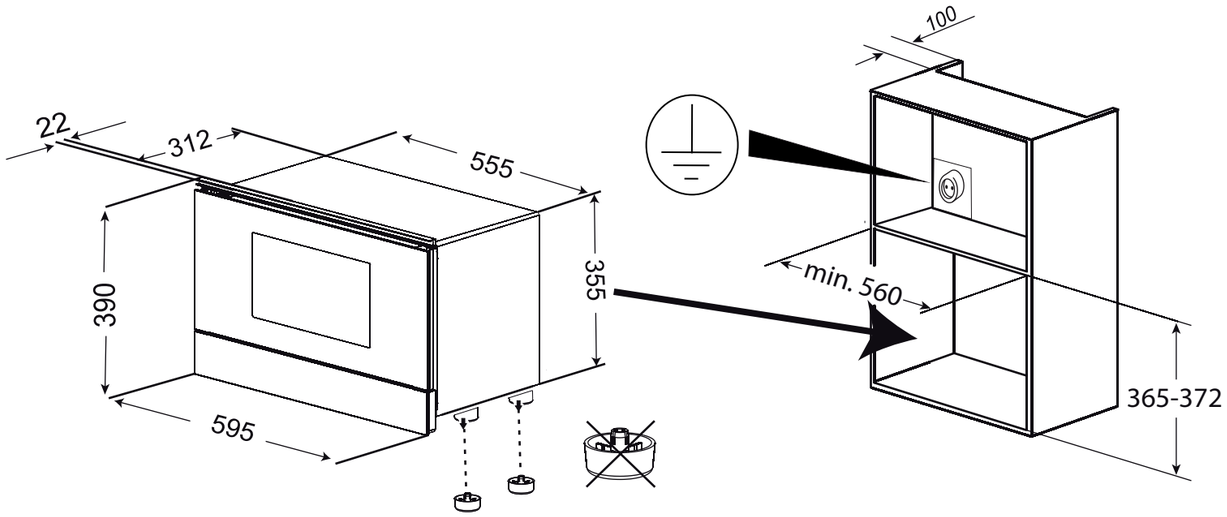


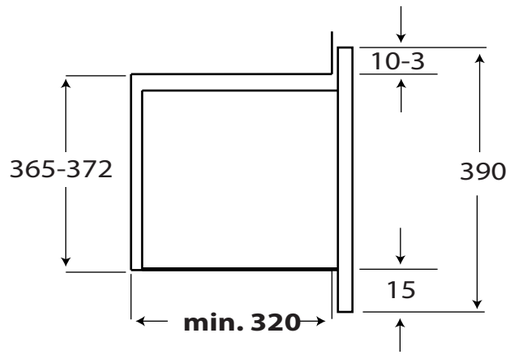


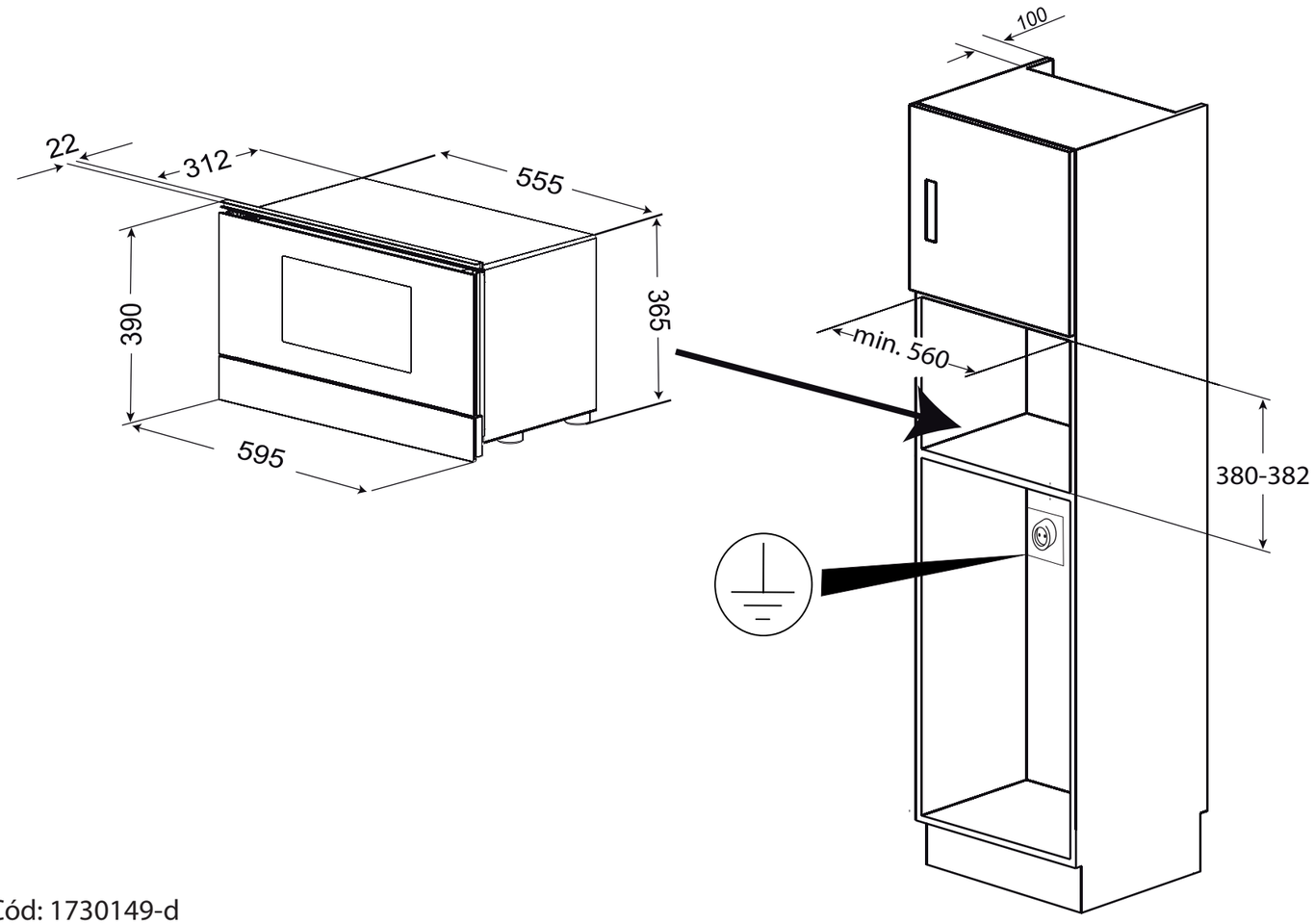
PT

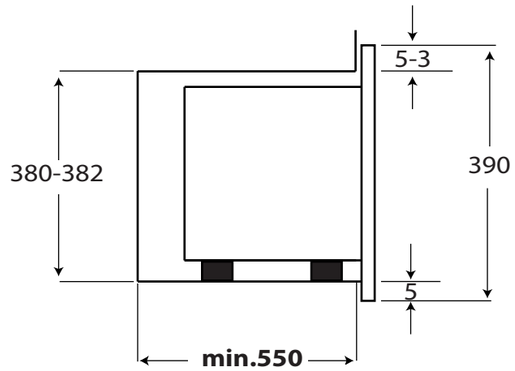
- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.

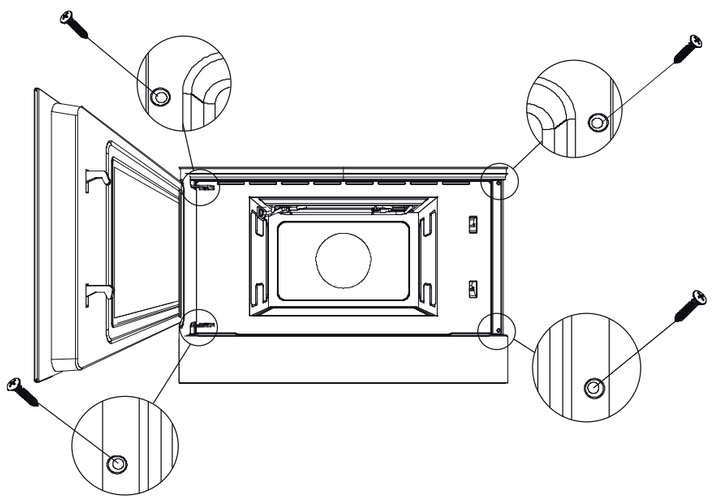
Einbauanleitung - Installation Leaflet - Feuillet d' installation - Manual de Instalación - Foglio istruzioni incasso - Folheto de instalação - Montaj talimatları - Ulotka instalacyjna
Οδηγίες εγκατάστασης - Листок-информация об установке изделия – Інструкція підключення - Monteringsbroschyr - Monteringsanvisning - Návod k instalaci - Návod na inštaláciu











Cód: 1730149-d